Erdbeer-Sahnetörtchen mit Ricotta und Butter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Teig Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und vermengen, dann das Ei und Vanille-Extrakt kurz unterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln und ein Prise Salz hinzugeben, verrühren und danach händisch zu einem Klumpen verkneten. Den Teig für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Creme in einer Schüssel Ricotta, Zucker, Sahne und Vanille-Extrakt verrühren. Anschließend die Creme abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel umfüllen.
3. Bisschen Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig mit einem Nudelholz ausrollen.
4. Mit einer runden Ausstechform die Sahnetörtchen-Plätzchen ausstechen. Im Anschluss auf ein Backblech legen und im Ofen bei 180°C 12 Minuten lang backen lassen.
5. Die Sahnetörtchen schichten: Auf einem Plätzchen mehrere Tupfer der Creme aufspritzen, danach ein Plätzchen auflegen und nochmal mit der Creme verzieren.
6. Als Topping empfehlen wir die Törtchen mit Makaronen, Erdbeeren, Heidelbeeren und Minzblättern zu dekorieren.

Zutaten

Für ca. 5 Sahnetörtchen:

Für den Teig:

- 150g GOLDSTEIG Butter
- 100g Puderzucker
- 1TL Vanille-Extrakt
- 1 Ei
- 250g Mehl
- 100g gemahlene Mandeln
- Prise Salz

Für die Creme:

- 400g GOLDSTEIG Ricotta
- 100g Zucker
- 200ml Sahne
- 1TL Vanille-Extrakt

Toppings:

- Makaronen
- Erdbeeren
- Heidelbeeren
- Minzblätter